

Ingredientes para 6-8 personas

500g de espinacas frescas

Sal

200g de queso ricota

2 huevos

150g de parmesano rallado

75g de harina

75g de almendra molida

Pimienta

Nuez moscada rallada

3 cucharadas de almendra laminada para adornar

50g de mantequilla en copos

Tiempo de preparación: unos 40min

Por ración: 600 Kcal/2520KJ aprox.

31g P, 46g G, 16g HC



- 1- Limpie las espinacas y déjelas cocer en abundante agua con sal durante 1 min. Escúrralas y páselas por agua fría. Vuélvalas a escurrir bien dentro de un trapo y píquelas.
- 2- Mezcle la ricota, las espinacas, los huevos y 100g de queso parmesano. Incorpore la harina y la almendra molida. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada la crema.
- 3- Con dos cucharillas húmedas forme el ñoqui de prueba del tamaño de una nuez y déjelo cocer en abundante agua con sal unos 5 min, hasta que este hecho y flote. Si la masa no fuera consistente añada una yema de huevo y más almendra molida a la masa.
- 4- Cuando la consistencia sea la adecuada, forme los ñoquis con el resto de la masa y cuézalos en agua hirviendo a fuego muy lento aproximadamente 5 minutos.
- 5- Caliente una parrilla del horno. Saque del agua los ñoquis de espinacas con una espumadera y dispóngalos en una capa en una fuente refractaria grande.
- 6- Disponga la almendra molida y la mantequilla en copos por encima, y gratínelo unos 3 minutos. Después espolvoree el queso parmesano restante sobre cada ñoqui y ya está listo para servir.